



## 爱利莫山谷黑珍珠 MONT'ELIMO NERO D'AVOLA



黑珍珠是西西里本土一款驰名世界的葡萄品种，用黑珍珠酿出的葡萄酒，口感柔软光滑而果香浓郁，两者的平衡，使其酒体结构具备了强大的个性优势。黑珍珠的收获在每年8月下旬至9月初之间进行，采用手工采摘对葡萄串进行精选后开始加工，用传统的红葡萄酒酿制方式进行制作。这是一款令人感觉年轻生命的葡萄酒，酒体在口腔中的沉淀圆润丝滑，特别适合与地中海美食进行经典组合。

**酒品等级：**西西里DOC级

### 感官分析



**色泽：**紫红色，带有红宝石反射



**香型：**红色水果、草莓、黑樱桃的香气，还有香料和咸味的香气



**口感：**口感柔软顺滑，结构平衡，余味持久，带着浓郁的芳香和红色水果的风味

### 品尝方式

**搭配：**完美搭配西西里美食，适合搭配茄子意大利面、黑珍珠炖牛肉

**推荐酒杯：**郁金香

**饮用温度：**12-14°C

### 交易参数

**发行渠道：**餐饮业

**年产量：**12000瓶

**容量：**750毫升

**包装：**6瓶/箱

### 种植参数

**葡萄栽种样式：**反篱架栽培

**使用的葡萄藤：**黑珍珠100%

**葡萄园位置：**西西里西部

**海拔：**海拔300米

**土壤类型：**钙质—粘土

**葡萄园朝向：**东南

**葡萄藤修剪方式：**居由式

**种植密度：**5000株/公顷

**葡萄产量：**8000千克/公顷

**收获期：**8月最后一周—9月第一周

**采摘方式：**手工

### 酿造参数

**酒精含量：**13度

**亚硫酸盐浓度：**70毫克/升

**生产流程：**在温控不锈钢罐中进行传统的红葡萄酒酿造。

**瓶内沉淀时长：**3个月

**葡萄酒保质期：**6年